

AperiVivo

Vermut y Aceitunas.....	4,50 €
Copa de Cava y Ostra.....	7,50€
Mini Moet & Chandon (200ml) y 2 Ostras.....	23,00€

Paellas y Arroces Caseros*

Paella Vegana (min. 2 personas, precio por persona).....	17,00€
Paella de Marisco (min. 2 personas, precio por persona)...	19,50€
Arroz Negro con Chipirones y Almejas (min. 2 personas, precio por persona).....	19,50€
Paella de Bogavante y Marisco (min. 2 personas, precio por persona).....	33,50€

*Nuestras Paellas están elaboradas con productos frescos y locales.

Tiempo de elaboración 30 minutos

Precio por persona, Min. 2 personas

**Informe al camarero si padece alguna alergia
alimentaria**

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Nuestros Aperitivos

Anchoa del cantábrico "00"(2ud).....	4,90 €
Ostra belle huitre Guillaudeau n°3 (ud).....	4,90 €
Boquerón en vinagre (2uds).....	3,50 €
Croquetas de Jamón (2ud).....	3,80 €
Croquetas de Boletus (2ud).....	3,80 €
Croquetas de Sepia en su tinta con alioli (2ud).....	3,80 €
Croquetas de Manzana y Foie (2ud).....	3,80 €
Pan de Cristal con tomate (2uds).....	2,90 €
Cucurucho de Gorgonzola y Crema de pera.....	3,90 €
Montadito de queso Camembert.....	3,50 €
Montadito "Mexicano" Guacamole, queso de Taleggio y Nachos.....	3,50 €
Montadito de Solomillo y Foie a la plancha.....	5,80 €
Mini Hamburguesa con Pan de Remolacha.....	3,50 €

Nuestras Tapas

Ensaladilla Russa.....	5,50 €
Pimientos del padrón.....	5,90 €
Patatas bravas.....	6,50 €
Tortilla de patatas con aroma de Trufa.....	8,00 €
Huevos Estrellados con salsa de chorizo y virutas de jamón ibérico	9,50 €
Canelone de carne con foie gras y bechamel de trufa.....	13,50€
Canelone de ricotta y espinacas.....	11,50€
Tabla de quesos (1/2 ración).....	9,50 €
Tabla de quesos.....	17,00€
Jamón 100% Ibérico de bellota (1/2 ración).....	13,00€

Jamón 100% Ibérico de bellota.....	25,50€
Burratina con pesto rojo.....	10,90 €
Ensalada de queso de Cabra con rúcula, espinacas y piñones.	11,00 €
Ensalada de Ventresca de Atún con tomate "Kumato".....	12,00 €
Tataki de Berenjena con tomate confit y lima.....	14,50€

Informe al camarero si padece alguna alergia alimentaria

Suplemento terraza 10%

Todos los precios incluyen el IVA

Ceviche de verduras con emulsión de rocoto.....	9,80 €
Verduritas del huerto al plato con hummus de remolacha.....	9,50 €
Steak tartar.....	12,50 €
Ceviche verde de corvina.....	12,50 €
Tartar de salmón con crema agria y chips de yuca.....	11,50 €
Tartar de atún <i>blue fine</i> con crema de aguacate.....	14,75 €
Mejillones al vapor.....	9,90 €
Calamares salteados con ajo y perejil	8,90 €
Calamares a la andaluza en su tinta.....	9,20 €
Gambas al ajillo.....	12,50 €
Pulpo al estilo “Vivo”	8,50 €
Tataki de atún <i>blue fine</i> mar y montaña.....	19,50 €
Almejas Gallegas con salsa verde.....	18,00 €
“Suquet” de rape.....	9,50 €
Bogavante (precio por kg).....	65,00 €

Nuestros Platos

Pluma ibérica con Calabaza y Avellanas.....	15,50 €
Salmón cocinado a baja temperatura.....	14,50 €
Dados de solomillo.....	16,00 €
Filete de lubina salvaje a la plancha con verduras baby.....	26,00 €
Meloso de cordero a baja temperatura con Boniato.....	15,00 €
Hamburguesa de “Angus” (180gr) con queso Taleggio y Patatas.....	16,00 €
Magret de Pato con Kumquat confitado.....	15,00 €
Chuletón de ternera gallega (500gr).....	32,00 €

Postres Artesanos

Variedad de helados (1Bola).....	3,00 €
Lingote de chocolate.....	6,50 €
Crema catalana.....	6,50 €
Tiramisú de mango.....	6,50 €
Cheesecake.....	6,50 €
Milhojas.....	7,00 €
Degustación de chocolate.....	8,50 €